

In seasoned of Bel Ombre terroir...

De la saison du terroir de Bel Ombre...

Braised pheasant, glazed baby vegetables and black oil

Faisan braisé, légumes nouveaux et huile noire

Braised venison tongue and brain fritters, velvety acidic watercress

Bread fruit purée and grilled eggplant

Langue de cerf braisée et beignet de cervelle, velouté de cresson acidulé

écrasé de fruit à pain et aubergine grillée

Orange-honey wild boar chop, creamed taro root, lentils and five spices sauce

Côtelettes de cochon marron marinées au miel et à l'orange, crémeux d'arouille,

lentilles et sauce aux cinq épices

Seared venison short-loin, christophine tatin tart, creamy cauliflower and mushroom sauce

Filet mignon de cerf poêlé, tatin de chou chou, chou-fleur onctueux et sauce aux cèpes

For an elegant ending, the sweet touch...

Pour terminer en beauté, la touche sucrée...

Exotic bavaroise with pink goyava cream and crispy lime meringue

Bavaroise exotique, crémeux goyave rose et meringue croquante au citron vert

Roasted pineapple Millefeuille, coconut with rum cylinder and sorbet

Millefeuille d'ananas rôti, cylindre coco au rhum et sorbet

Intense coconut and papaya, Muscavado sugar Speculoos and passion fruits sorbet

Noix de coco et papaye intense, spéculoos au sucre muscavado et sorbet au fruit de la passion

Milk chocolate caramel tart with salty Breton and vanilla ice cream

Tarte au chocolat au lait et caramel, sablé breton à la fleur de sel et glace vanille

Chamarel coffee discovery; entremets, creamy and ice cream

Découverte du café Chamarel; entremet, pot de crème et glace



The Menu of Le Château de Bel Ombre

Refinement, generosity and a touch of audacity... these are the key ingredients of Chef Ravi Kanhye.

Refinement. The cuisine of the Chateau reflects the aura of this 19th century colonial mansion, an ode to the savoir-vivre of another era.

Generosity. An inherent characteristic of the Mauritian population and its cuisine. The Chef uses the freshest ingredients from the Domaine to ensure the finest quality dishes.

A touch of audacity. Tradition and modernity, local and international influences, discover original and savoury creations.

Experience a memorable culinary journey at the Chateau...

Le grand menu du Château de Bel Ombre

Finesse, audace, générosité... tels sont les ingrédients clés du Chef Ravi Kanhye pour offrir une cuisine de caractère aux passionnés de gastronomie.

Finesse. La cuisine du Château est à l'image de cette belle demeure du 19^{ème} siècle, une ode au savoir-vivre d'une autre époque où tout plaisir savait rester subtil.

Audace. Entre tradition et modernité, inspirations locales et internationales, le Chef propose des créations originales où se mêlent saveurs sucrées, salées et épicées.

Générosité. Le Château s'est inspiré de ce trait de caractère propre aux mauriciens pour offrir une carte du terroir du Domaine agrémentée de mets typiques de l'île Maurice.

Un voyage culinaire dont on revient forcément séduit...



Le Château

First course choices...

Premier plat aux choix. . . .

Green banana samoussa makhani sauce, herbed ricotta bonbon and green tomato salsa

Samoussa de banane verte sauce makhani, bonbon de ricotta aux herbes et salsa de tomates vertes

Silken tofu in tandoori spice phyllo crust, parmesan-yogurt sorbet and green peas purée

Tofu en croûte de philo au tandoori, sorbet onctueux au parmesan et purée de petit pois

Rouget fish filet marinated with curry leaves, chicken liver sauce and braised balsam pear, green peas purée and eggplant dip

Rouget poêlé mariné à la feuille de curry, jus de foie de volaille et margoze braisée,

purée de petit pois et caviar d'aubergine

Raçon, a revisited traditional soup with chicken aiguillette, dholl salad and green jelly,

cromesqui with crab and coconut mousse

Raçon, soupe traditionnelle revisitée à l'aiguillette de poulet, salade de dholl et gelée de songe,

cromesqui de crabe et écume de coco

Seared Yellowfin tuna with sweet spices, tamarind and lemon relish, ginger compote

avocado-coconut sorbet

Filet de thon jaune saisi aux épices douces, saveur citron-tamarin, compote de gingembre et

sorbet d'avocat-coco

Venison gravlax, tropical fruit tartar and spicy tomato syrup, sautéed mushrooms

Cerf en gravlax, tartare de fruits tropicaux et sirop de tomate épicée, champignons de Paris poêlés

Octopus carpaccio with turmeric, green papaya rougaille and "satini-coco" sauce

Carpaccio de poulpe safrané, papaye verte en rougaille et sauce «satini-coco»

Pigeon slowly cooked with ginger, sautéed mushroom and citrus sauce

Pigeon cuit lentement au gingembre, champignons sautés et sauce aux agrumes

Wild boar selection: homemade dried ham, terrine, rillettes and brawn

Déclinaison de cochon marron : jambon séché maison, terrine, rillettes et fromage de tête

Crunchy palm heart with fresh turmeric confit, Bel Ombre farata with prawns and

river shrimp condiment

Cœur de palmier cru et curcuma vert confit, farata de Bel Ombre aux grosses crevettes et

condiment de chevette de rivière

The southern ocean

De l'océan du sud. . . .

Pan-fried Gueule Pavé fish filet, sautéed local Malbar greens and

chorizo marmalade, mushroom sauce

Filet de gueule pavé poêler, brèdes Malbar sautés et

marmelade de chorizo, sauce aux champignons

Bourgeois fish chermoula, prawn rougaille roll and sweet potato sauce, local vegetables

Chermoula de filet de bourgeois, nem de chevette en rougaille et sauce de patate douce,

légumes locaux

Steamed jumbo prawns cardamom scented, kaffir lime quinoa and shrimp-wasabi sauce,

squash and orange purée

Camaron vapeur à la senteur de cardamome, quinoa au combava et sauce crevette-wasabi,

purée de courge à l'orange

Roasted lobster with coconut-peanut paste, local vegetables, chef's curry sauce and riz'océano rice

Langouste rôtie en croûte de pistache-coco, légumes locaux, sauce curry du chef et riz'océano

Around the farm and garden

Autour de la ferme et du jardin. . . .

Bread fruit curry mille-feuille and condiments

Mille-feuille de fruit à pain au curry et condiments

Roots vegetables Parmentier and pan fried Oriya

Parmentier de légumes racines et Oriya poêlé

Classic Mauritian dry beef curry, lentils fricassée, rice and condiments

Le traditionnel curry sec de bœuf, fricassée de lentilles, riz et condiments

Braised duck breast with eucalyptus honey, glazed pear and ginger-citrus juice

Magret de canard braisé au miel d'eucalyptus, poire glacée et jus au gingembre et agrumes

Baked rack of lamb, creamy taro root and bitter chocolate sauce

Carré d'agneau au four, crème d'arouille et sauce chocolat amer

Angus prime beef tenderloin, cassava kat-kat and lychee sauce

Filet de bœuf Angus, kat-kat de manioc et sauce letchi